SAMPO

聲寶牌

多功能電烤箱

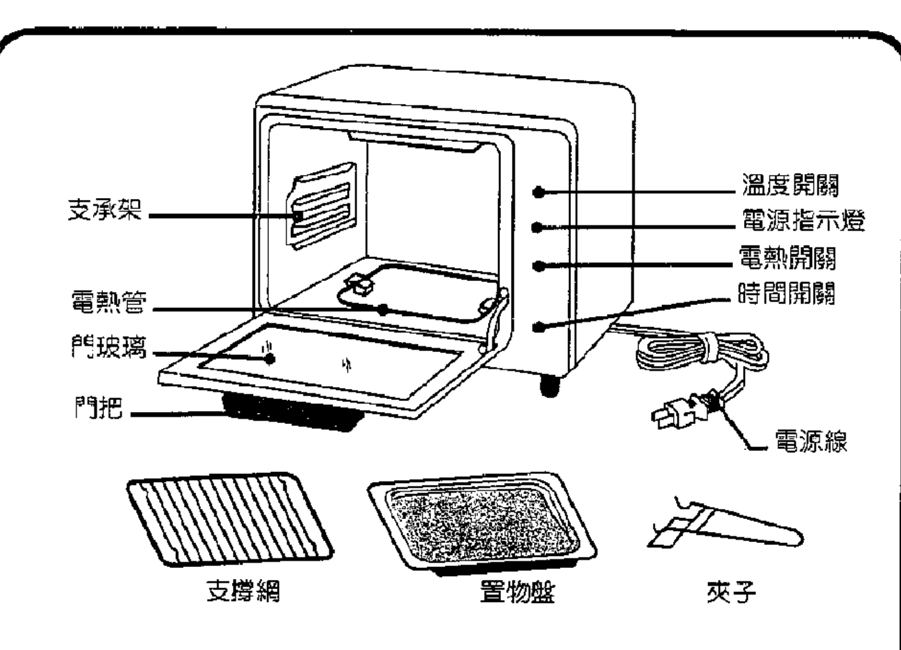
使用說明書

KZ-A10

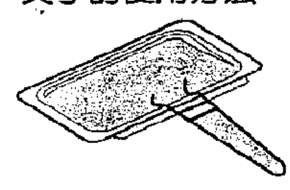
SAMPO 聲寶股份有限公司
家電事業部:桃園縣龜山鄉大崗村頂湖路26號
顧客諮詢專線:(080)212104
服 務 專 線:(02)7120406

『隨同產品發行保證書，請於購買時注意索取，並要求經銷商填妥購買日期及蓋店章，以確保您的權益』

各部名稱及功能



夾子的使用方法



由於烘烤過後的置物盤及烤箱內部的溫度都很高，所以可使用夾子來夾取烤盤，或加戴厚手套來保護手部，以避免燙傷。

支撐網. 置物盤的使用

支撐網	置物盤	支撐網 置物盤
		
適合烘烤餅乾、肉片、肉排或其他較小件的食物。	適合烘烤土司、地瓜、烏魚子、魚蝦…等食物。	適合烘烤雞腿、雞翅、香腸、或其他滴油之食物。

使用方法

1. 將插頭插入插座內。
2. 放入欲調理的食物。
3. 調整開關：
   ①調整溫度開關：
   烹飪不同的食品需正確調整溫度開關，以符合烹飪食物所需溫度，可參閱調理時間表。
   ②調整電熱開關：
   可依食物大小、厚薄烘烤色澤的喜好，調整電熱開關，上、下或上下同時三種不同的加熱方式。
   ③調整時間開關：
   將時間開關依順時鐘方向設定時間；如不使用定時控制，亦可將時間開關旋鈕依逆時針方向轉至「連續」的位置，待烘烤完成，再依順時針方向轉至「切」，便可切斷電源。
4. 取出調理物
   - 當調理完成後，本機則發出「噹」的聲音，調理完成便自動切斷電源。
   - 電烤箱在使用中，欲將食物拿出，請先將時間鈕轉到「0」或「切」。
   - 調理完成後，請將電源線拔起。
   - 使用夾子或護手套將調理物拿出。

保養方法

※保養前，請先將插頭由插座拔起後，待烤箱本體完全冷卻後，方向進行保養與擦拭。

外的洗劑或漂白劑。

烤箱外側擦拭

・本體外側的油污，可以先用抹布沾些廚房清潔劑，擦清污垢後，再用擰乾的布擦拭。

・使用清潔劑後，請擦乾勿留下清潔劑。

烤箱內部清理

- 烤箱內壁上的油垢，需以乾布擦拭。
- 若油垢嚴重不易清除，可用抹布沾少量的清潔劑清擦，但抹布不可太溼或會滴水，以免滴入機內，造內烤箱的故障。

置物盤、支撐網清洗

- 置物盤、支撐網均可取出用水沖洗，但洗後需用乾布擦乾，以免日久生鏽。
- 置物盤、支撐網如沾有難清理的油垢，可用溫水加清潔劑浸泡三十分鐘後再清理，切勿用刀或鋼刷等金屬類以免刮傷表面。

電熱管保養

- 本機所用之電熱管可長期承受高溫使用。
- 食物烘烤中所滴下的油垢若附著於電熱管表面，會產生油煙並使電熱管表面變黑，因此每次使用後需清理乾淨。

注 意 事 項

1. 請使用110V, 10A以上的電源插座。
2. 不使用時，插頭請由插座拔起；不可與其它電器共用插座。
3. 電源線如有破損時不可再使用，應送至就近服務站查修。
4. 使用中，本體熱度會昇高，手不可直接接觸，以免燙傷。
5. 使用時表面溫度很高，如有兒童在旁須特別留意。
6. 機體與電源線，不可浸於水中或其他液體中，以防觸電。
7. 請放置於平坦且通風良好的地方，機體四周請保持適當的距離；請勿在塑膠桌巾、柔軟的墊物上面、潮溼性高的地方或瓦斯爐等熱源處使用。
8. 烤箱加熱時，不可將冷水灑到門玻璃上，以防門玻璃破裂。
9. 食物放入烤箱內，需與電熱管保持適當距離，不可直接接觸到電熱管，以防食物烤焦。
10. 當產品第一次使用時，須先加熱3～5分鐘，初期會散發漆味或有冒煙情況，此乃正常現象，請放心繼續使用。

調 理 時 間 表

※調理時間，會因食物厚薄及室溫、電壓等因素而有所差異。

食物種類	數量或厚度	適用溫度	時　間
三明治	2～3片	200	大約2～3分鐘
烏魚子.土司	2～4片	250	2～5分鐘
漢堡麵包	2～3個	200	3～5分鐘
蛤、蝦、魚		200	7～10分鐘
火腿切片	2公分厚	200	7～12分鐘
香　腸	3～4條	200～250	8～10分鐘
魚　排	1～2片	225～250	10～12分鐘
肉　排	1～分公厚	250	10～15分鐘
牛　排	2公分厚	225～250	15～20分鐘
羊　排	2公分厚	225～250	15～20分鐘
蛋　糕		150	20～30分鐘
雞	半雞	175～200	30～40分鐘

簡 易 維 修

- 本機除依說明書之保養方法保養外，不需其他維護；若有異常情況發生時，請與就近的經銷商聯絡，切勿自行拆機，以免危險。
- 本機具有恆溫裝置，可自動控制溫度，所以指示燈會時亮時滅。
- 若發現烤箱無法加熱，請同時檢查：
  1. 插頭是否插好？
  2. 溫度開關是否調的太低？
  3. 電熱開關是否調好？
  4. 時間開關是否調好？